# Sin Nombre

BIANCO VECCHIE VIGNE

## INFO

**Annata:** 2022
**Formato:** 75 cl
**Paese:** Spagna
**Regione:** Castilla-Leon
**Vitigno:** Verdejo
**Suolo:** Sabbioso-ghiaioso
**Estensione del vigneto:** 2,9 ha
**Tipo d'impianto:** Alberello
**Densità ceppi per ha:** 1.100
**Età media del vigneto:** 200 anni
**Produzione media per ha:** 1.100 hl (selezione delle migliori uve delle piante più vecchie)
**Vinificazione e affinamento:** Pressatura diretta senza diraspatura, mosto dissanguato in foudre da 1300 e 2600 litri. Affinamento per un anno negli stessi contenitori, poi 1 anno in vasche di acciaio inox e un ulteriore anno in bottiglia.
**Bottiglie prodotte:** 5.500

## PRODUTTORE

**MICROBIO**
Ismael Gozalo

## PERCHÉ

Sin Nombre è un bianco freschissimo, sapido, longevo e di grande profondità e finezza. Uno dei vini simbolo di Microbio frutto di piante di 200 anni, caratterizzato da tre diversi affinamenti: 12 mesi in foudre, in seguito 12 mesi in vasche d'acciaio ed infine almeno 18 mesi in bottiglia.

## QUANDO

Quando avete tra le mani una bottiglia di Sin Nombre non perdete tempo a trovare l'abbinamento perfetto, un plateau di ostriche o un carpaccio di ricciola vanno più che bene, ma concentratevi ad apprezzare il monumento liquido che state versando nel bicchiere. 250 anni di piante a piedefranco, Signori, cosa vi dobbiamo dire di più?


Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it